جالی چانپ بریانی

اجزاء:

مٹن چاپس............ ایک کلو

باسمتی چاول......... سات سو پچاس گرام

قیمہ............ ایک کپ

بلینڈ ٹماٹر.......... چار عدد

ابلے ٹماٹر.......... چار عدد

پیاز............ تین عدد

ہری مرچ.............. حسب ذؤق

سفید زیرہ........... ایک چائے کا چمچہ

ادرک...... دو کھانے کے چمچے

لہسن.......... دو کھانے کے چمچے

دہی...... ایک کپ

کلونجی.......... آدھا چائے کا چمچہ

کالی الائچی.......... دو عدد

دار چینی.......... دو عدد

چینی........... دو کھانے کے چمچے

گھی....... حسب ضرورت

یخنی.......... حسب ضرورت

لیمن کلر......... حسب ضرورت

ترکیب:

گرم گھی میں پیاز کو فرائی کر کے نکال لیں۔

اب آدھے قیمہ میں ادرک،لہسن،زیرہ،الائچی اور دار چینی ڈال کر اچھی طرح فرائی کریں۔

ساتھ ہئ سہی اور بلینڈ کئے ٹماٹر شامل کر کے فرائی کرلیں۔

اس کے بعد ہری مرچیں ڈالیں۔پھر اس میں پانی ڈال کر ابال آنے دیں۔

ایک دیگچی میں چاول کی تہ لگائیں۔پھر قیمہ،تلی پیاز،ادرک،لہسن اور نمک ڈال کر تہ لگائیں۔

چانپ کو پہلے سے ابال لیں اور گرم گھی میں فرائی کر لیں۔

تیار چانپ کو تہ کے اوپر رکھیں اور دم لگائیں۔

گرم گرم بریانی کھانے کے لئے سرو کریں۔

Fake champ biryani

Ingredients:

Mutton Chops One kilo

Basmati Rice Seven hundred and fifty grams

minced meat............ A cup

Blended Tomatoes Four digits

Boiled Tomatoes Four digits

Onion Three digits

Green peppers............... حصب ذؤق

Cumin............. A teaspoon

Ginger Two tablespoons

Garlic Two tablespoons

Yogurt A cup

Klonji Half a teaspoon

Black cardamom Two numbers

cinnamon........... Two numbers

Chinese Two tablespoons

Ghee As required

Cold As required

Lemon Color As required

Synthesis:

Fry onion in hot ghee and take it out.

Now add ginger, garlic, cumin, cardamom and cinnamon in half and fry well.

Add the blended tomatoes and fry.

Then add green chillies. Then add water and let it boil.

Fold the rice in a saucepan. Then add the minced meat, fried onion, ginger, garlic and salt.

Pre-boil the champ and fry in hot ghee.

Place the prepared champ on top of the fold and inhale.

Serve hot biryani.

+92-307-8162003